caso
GERMANY

Bedienungsanleitung

Induktionsplatte PRO3000

Art.-Nr. 2360

Inhalt

	Seiten
Vorwort	**2**
Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen	**2**
Vor der Inbetriebnahme	**2**
Grundlegende Sicherheitsvorschriften	**3**
Aufstellung des Gerätes	**4**
Inbetriebnahme des Gerätes	**4**
Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr	**5**
Bedienfeld	**6**
Betrieb des Gerätes	**6**
Reinigung und Pflege	**7**
Probleme und Lösungen	**7**
Hinweise zum Umweltschutz	**8**
Technische Daten	**8**
Garantie	**9**
EG-Konformitätserklärung	**37**

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen.

Beachten Sie insbesondere die Hinweise zur Sicherheit auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf, und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb der Glaskeramik eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.
Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es werden nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskeramik erwärmt. Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.
Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.
Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da die Kochstelle nur indirekt über dem Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht festbrennen und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskeramik ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Nimmt man das Kochgeschirr von der Kochstelle, schaltet das Gerät unverzüglich in den Standby-Modus.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf der Kochstelle ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.

Vor der Inbetriebnahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.
Die Netzanschlussleitung und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, nehmen Sie vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vor, um Gefahren zu vermeiden.

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der neuesten Technologie und den anerkannten sicherheitstechnischen Standards, trotzdem sind potentielle Risiken mit dem Produkt verbunden. Betreiben Sie bitte den Induktionskocher nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung.
Bitte verwenden Sie das Gerät **nur** für seinen bestimmungsmässigen Einsatzzweck, andernfalls erlischt die Garantie.

Achtung:
Um mögliche Verletzungen und elektrische Schocks zu vermeiden, beachten Sie bitte folgendes:

- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an. Benutzen Sie eine separate Steckdose.
- Verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.
- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Platzieren Sie kein leeres Kochgeschirr auf dem Keramikfeld. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer Bratpfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet sich ab.
- Stellen/legen Sie keine Metallgegenstände auf dem Gerät ab.
- Überprüfen Sie das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt ist oder fallengelassen wurde.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß fernhalten.
- **WARNUNG:** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten aufweisen oder über mangelde Erfahrung und/oder mangelndes Wissen verfügen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr eine Einweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie **niemals**, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, vor der Benutzung alle eventuellen Sicherheitsvorkehrungen und Risiken mit Ihrem Arzt besprechen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einem Metalluntergrund.
- Die Benutzung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller genehmigt sind, können zu Geräte- oder Personenschäden führen und sind von der Garantie ausgeschlossen.

Aufstellung des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Das Induktionsochfeld ist nicht für den Einbau geeignet.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsausgänge, die der Be- und Entlüftung des Gerätes dienen, da dies zu einer Überhitzung des Gerätes führen kann. Halten Sie zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussleitung unbeschädigt und nicht unter dem Gerät eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie, dass das Netzkabel keinen Kontakt mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen hat.
- Das Gerät sollte an ein maximal 3 m langes, ausgerolltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 2 mm angeschlossen werden. Ein eventueller Zwischenschalter muß für min. 16 A. ausgelegt sein.

Inbetriebnahme des Gerätes

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Personenschäden führen.
- Die Kochstellenoberflächen bestehen aus einer temperaturfesten Glaskeramik. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Es wird empfohlen, keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf die Glasoberfläche legen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- / stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Induktionskochers zerstören kann.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Keramikfeldes. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erhitzt jedoch die Kochstelle!
- **WARNUNG:** Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.
- Keine verschlossenen Dosen auf dem Induktionskocher erhitzen. Eine erhitzte Dose könnte explodieren, entfernen Sie vorher auf jeden Fall den Deckel.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker zu ziehen.

Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

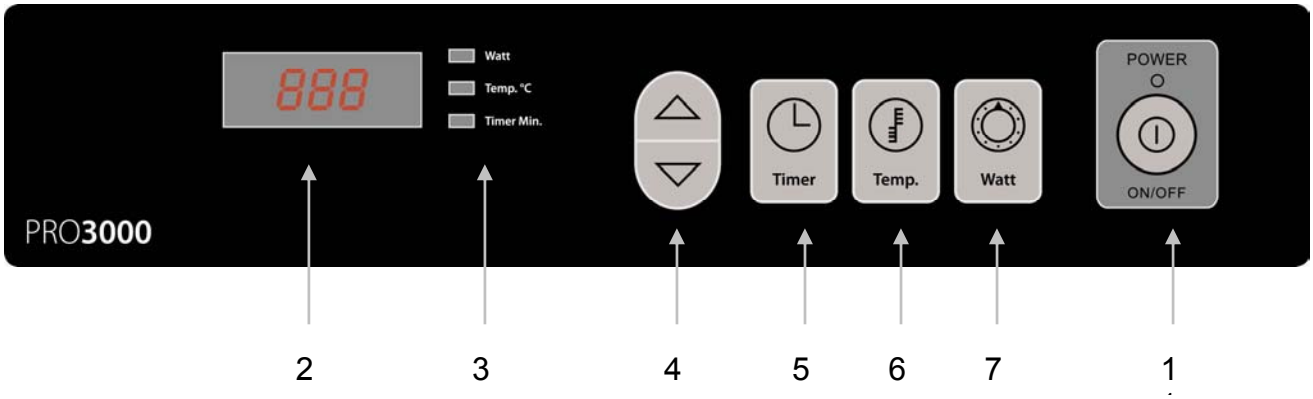
- nur Kochgeschirr mit magnetischem Boden, z.B. Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen, emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden
- empfohlenerKochgeschirr-Durchmesser von 14 bis 26 cm
- max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 10 kg

NEUE TECHNIK!
Hitze nur im Topf
Nur für eisenhaltige und magnetische Töpfe und Pfannen
Tipp: Testen Sie mit einem Magneten ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.
Induktionsgeeignete Töpfe müssen magnetisch sein !!!

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 14 cm
- Keramiktöpfe, hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

Bedienfeld



1	ON/OFF Taste
2	Display
3	Anzeige der gewählten Funktion
4	Pfeiltasten zur Einstellung von Zeit / Temperatur /Watt
5	Funktionstaste Timer
6	Funktionstaste Temperatur
7	Funktionstaste Watt

Betrieb des Gerätes

- Nachdem Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gesteckt haben, ertönt ein akustisches Signal.
- Platzieren Sie das passende Kochgeschirr in die Mitte der Induktionskochplatte und betätigen Sie einmal die **ON/OFF** Taste. Im Anschluß daran beginnt das „Power"- Lämpchen zu blinken und ein akustisches Signal ertönt.
- **Hinweis:** Sollte innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten des Gerätes keine weitere Eingabe erfolgen, erlischt das Lämpchen im Display und das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, betätigen Sie noch einmal die **ON/OFF** Taste.
- Mit der Funktionstaste **WATT** haben Sie die Möglichkeit, eine von 10 Leistungsstufen zu wählen. Die mit Hilfe der Pfeiltasten gewählte Stufe wird im Display angezeigt. Die ersten 3 Leistungsstufen ermöglichen ein Warmhalten der Speisen und Flüssigkeiten ohne zu kochen.
- Mit der Funktionstaste Temperatur (**TEMP.**) können Sie die Temperaturstufe wählen, dies wird im Display angezeigt. Die voreingestellte Temperaturstufe beträgt 120°C. Mit den Pfeiltasten haben Sie die Möglichkeit, Temperaturen zwischen 60°C und 240°C auszuwählen (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- Mit der Funktionstaste **TIMER** können Sie verschiedene Kochzeiten einstellen. Nach dem Drücken dieser Taste erscheint im Display die Ziffer 0. Mit den Pfeiltasten können Sie in 1-Minuten-Intervallen (max. 180 Minuten) die gewünschte Zeit wählen. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus.
- Nach kurzer Zeit springt die Anzeige im Display von der Timer-Einstellung wieder auf die eingestellte Temperatur oder Wattleistung. Der Timer läuft im Hintergrund und kann durch Drücken auf die Timer-Taste abgerufen werden.
- **Hinweis:** Mit Hilfe der Pfeiltasten können Sie die Zeiten jederzeit ändern. Die vorher eingestellten Temperaturen und Leistungen bleiben unverändert. Sollte die Leistungs- bzw. Temperaturstufe neu eingestellt werden, so bleibt die gewählte Zeit unverändert.

- Sobald der Kochvorgang beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Im Leistungsmodus ist eine maximale Temperatur von 170°C vorgegeben. Bei höheren Temperaturen wird der Überhitzungsschutz ausgelöst. Diesen Modus sollten Sie zum Garen von Speisen und zum Erhitzen von Wasser benutzen.
- Im Temperaturmodus ist eine maximale Tempertur von 240°C vorgegeben. Bei höheren Temperaturen wird der Überhitzungsschutz ausgelöst. Diesen Modus sollten Sie zum Braten von Speisen benutzen, beim dem Fett stark erhitzt werden muss.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Reinigen Sie das Keramikfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung.
- Säubern die das Gehäuse / Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die Kunststoffteile (auch Gehäuse und Bedienfeld) nicht zu beschädigen.
- Bitte keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Achten Sie darauf, dass die Böden des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche des Keramikfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

Probleme und Lösungen

Fehlercode	Grund	Lösung
E01	**zu niedrige Netzspannung (<160V)**	**Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.**
E02	**zu hohe Netzspannung (>270V)**	**Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.**
E03	**evt. Kurzschluss**	**Bitte schicken Sie das Gerät an den Kundenservice.**
E05	**Überhitzungsschutz (im Leistungsmodus)**	**Entfernen Sie das Kochgeschirr, lassen Sie das Gerät abkühlen. Anschließend schalten Sie es aus und wieder an.**

Fehlercode	Grund	Lösung
E06	**Temperatursensor defekt**	**Bitte schicken Sie das Gerät an den Kundenservice.**
E07	**Überhitzungsschutz (im Temperturmodus)**	**Entfernen Sie das Kochgeschirr, lassen Sie das Gerät abkühlen. Anschließend schalten Sie es aus und wieder an.**
E08	**Temperatursensor Fehlfunktion**	**Bitte schicken Sie das Gerät an den Kundenservice.**

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Technische Daten

Bezeichnung	**Induktionskocher Pro3000**
Modell	C30L4B
Artikel-Nr.	2360
Temperaturbereich:	60° bis 240° C
Leistung	3000 Watt
Stand-by	2-4 Watt
Anschluss:	220-240 V / 50 Hz
Abmessungen h/b/t :	100 x 325 x 420 mm

Änderungen vorbehalten

Wir gewähren Ihnen auf die Caso Induktionskochplatte PRO 3000

12 Monate
GARANTIE

bei gewerblicher Nutzung, beginnend vom Verkaufsdatum an.
Bei ausschließlich privater Nutzung verlängert sich die Garantiezeit auf 24 Monate.
Die Garantie gilt für Mängel, die auf Fertigungs –oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.
Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.
In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzten Sie sich bitte immer zwecks Anforderung einer Retourennummer mit uns in Verbindung. Halten Sie dazu bitte Ihre Kaufquittung und die genaue Gerätebezeichnung bereit.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

Kundenservice: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

Operating Instructions

Induction Hotplate PRO3000

Model No. 2360

Content

	Page
Foreword	**11**
The Function Mode and Product Advantages of Induction Hotplates	**11**
Prior to Commissioning	**11**
General Safety Regulations	**12**
Installing the Device	**12**
Commissioning the Device	**13**
Suitable and Unsuitable Cookware	**14**
Operating Panel	**14**
Operating the Device	**15**
Cleaning and Maintenance	**15**
Problems and Solution	**16**
Disposal	**16**
Technical Data	**17**
Guarantee	**18**
CE Declaration of Conformity	**37**

Foreword

Dear Customer,

please read these operating instructions carefully before commissioning the induction hotplate.

Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the hotplate away to someone else.

The Function Mode and Product Advantages of Induction Hotplates

With induction hotplates, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass ceramics. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.
This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass ceramics. Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction hotplate reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction hotplate:

- As the hotplate is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass ceramics is only heated up by the hot cookware.
- Once you take the cookware off the hotplate, the device automatically switches to standby mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed on the hotplate. If this is not the case, no energy is transmitted.

Prior to commissioning

Check the device for visible damage.

The power connections and the plug may not show any damages. If you detect damage, have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid any danger.

General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!
Only use the device for its intended purpose.

Attention:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the device and the power plug with wet hands.
- Do not connect the device to the same outlet with other devices. Connect the device to a suitable outlet.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Do not move the induction hotplate during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not place any metal objects on the device.
- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the mains connection cable shows defects, let a qualified electrician exchange it.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other incompetent persons as well as persons under influence of drugs or alcohol away from the device.
- **WARNING:** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or who lack the necessary experience and/or skills unless these persons act under the supervision of a person responsible for their safety or they were instructed by such a person on how to use the appliance.
- Do not submerge the device in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- **WARNING:** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should clear with their doctor wether to take care of some special handling advises.

Installing the device

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- The induction cooker is not suitable to be built in.

- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a minimum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The device should be connected to a rolled-out extension cable with a maximum length of 3 m and a cross-section of 2 mm. If an intermediate switch is used, it must be rated at min. 16 A.
- "The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system."

Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The two hotplate surfaces consist of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Place the hot pans in the hob area only. Never place them on the control panel or the frame.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device. Warning: Please do not put the induction cooker on an iron/steel board, while operating. Due to electromagnetic reason, the iron/steel board may heat and damage the bottom of the induction cooker.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- **WARNING:** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- Do not heat up any unopened tins on the induction hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid under all circumstances beforehand.
- If you do not use the device for an extended period, we recommend you disconnect it from the electric outlet.

Suitable and unsuitable cookware

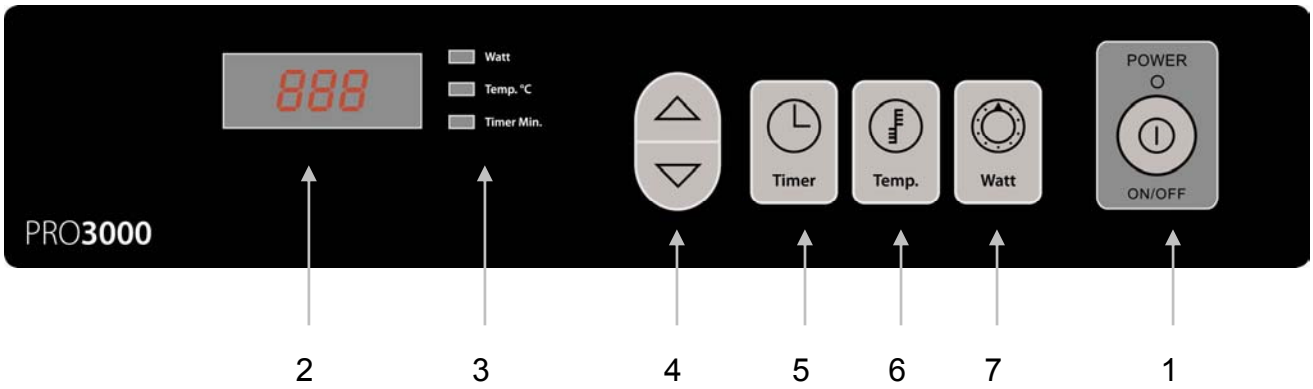
Suitable Cookware

- pots and pans with magnetic bottom, as stainless steel pots with iron bottom, cast iron, enamelled pans
- Flat-bottom pans and pots with a recommended diameter of 14 to 26 cm with magnetic bottom
- Max. weight pot and content 10 kg

Unsuitable Cookware

- Pots/pans with a diameter of less than 14 cm
- Ceramic pots, heat-proof glass
- Copper pots and pans, aluminium pots and ans
- Cookware with feet
- Containers with a curved bottom

Operting panel



1	ON/OFF button
2	Display
3	Display of selected function
4	Arrow buttons for setting time / temperature / power level
5	Timer function button
6	Temperature function button
7	Watt function button

Operating the device

- After you have connected the power plug to a suitable power outlet an audible signal sounds.
- Place suitable cookware in the centre of the induction cooking field and press the **ON/OFF** button once. When you have done that, the “Power” light starts to blink and an audible signal sounds.
- **Note:** If no further input occurs within 30 seconds of the device switching on, the light in the display is turned off and the device goes into stand-by mode. To restart the device, press the **ON/OFF** button once more.
- You can select one of 10 power levels with the **WATT** function button. The level selected with the arrow keys is shown in the display. The first 3 power levels are for keeping food and liquids warm without cooking.
- The temperature function button (**TEMP.**) allows you to select the temperature level which will then be shown in the display. The preset temperature level is 120°C. You can set temperatures between 60°C and 240°C using the arrow buttons.
  (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- You can set the different cooking times with the **TIMER** function button. After pressing this button the display shows the digit 0. You can set the desired time (max. 180 minutes) in 1-minute intervals using the arrow buttons. When the set time has elapsed an audible signal sounds and the device automatically switches to stand-by mode.
- After a short time the display returns from the timer setting back to the set temperature or power level. The timer runs in the background and can be called up by pressing the timer button.
- **Note:** You can always change the set time using the arrow buttons. The previously set temperature and power level remain unchanged. If the power or temperature level is reset, the selected time remains unchanged.
- Disconnect the power plug from the power outlet as soon as the cooking process has ended.
- In power mode the maximum temperature is limited to 170°C. Higher temperatures trigger the overheat protection. You should use this mode for cooking food and heating water.
- In temperature mode the maximum temperature is limited to 240°C. Higher temperatures trigger the overheat protection. You should use this mode for roasting food when fat needs to be heated to a high temperature.

Cleaning and maintenance

- Pull the power plug prior to cleaning the device. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device.
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any petrol products to not damage the plastic parts and the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.

Problem and Solution

Error Code	Cause	Solution
E01	**Supply voltage too low (< 160 V)**	**Ensure that the supply voltage matches the voltage shown on the type plate of the device.**
E02	**Supply voltage too high (> 270 V)**	**Ensure that the supply voltage matches the voltage shown on the type plate of the device.**
E03	**Possible short circuit**	**Please send the device to customer service.**
E05	**Overheat protection (in power mode)**	**Remove the cookware and allow the device to cool down. Then turn the device off and on again.**
E06	**Temperature sensor defective**	**Please send the device to customer service.**
E07	**Overheat protection (in temperature mode)**	**Remove the cookware and allow the device to cool down. Then turn the device off and on again.**
E08	**Temperature sensor malfunction**	**Please send the device to customer service.**

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.
If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Technical data

Name	**Induction Hotplate PRO3000**
Model	C30L4B
Item no.	2360
Temperature range:	60° bis 240° C
Power:	3000 Watt
Stand-by	2-4 Watt
Connection:	220-240 V / 50 Hz
Dimensions l/w/h :	100 x 325 x 420 mm

Changes reserved

For the caso Induction PRO3000 we grant a

Guarantee
of 12 months

for commercial use, starting with the date of sale.
In case of an exclusively private use the warranty period is extended to 24 months.
We grant this guarantee regarding defects due to faulty manufacture or material.
Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this.
This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplate essentially. Furtheron we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.
In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery.
Additional claims will not be accepted.

Please always contact us for requesting a return number in order to validate any warranty claim. Please have your purchase receipt and the specific device designation ready.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

customer service: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

caso
GERMANY

Instructions d'exploitation

Plaque chauffante à induction PRO3000

N° modèle 2360

Sommaire

	Page
Préface	**20**
Fonctions et avantages des plaques chauffantes à induction	**20**
Avant la mise en service	**20**
Régulations de sécurité générales	**21**
Installation de l'appareil	**22**
Mise en service de l'appareil	**22**
Accessoires de cuisine appropriés et non appropriés	**23**
Panneau d'exploitation	**23**
Exploitation de l'appareil	**24**
Nettoyage et entretien	**25**
Problèmes et Solutions	**25**
Indications relatives à la protection de l'environnement	**26**
Données techniques	**26**
Garantie	**27**
Déclaration de conformité CE	**37**

Préface

Cher client,

Veuillez lire ces instructions d'exploitation avec soin avant la mise en service de la plaque chauffante à induction.

Veuillez en particulier respecter les avis de sécurité décrits aux pages suivantes.

Veuillez suivre ces instructions à des fins ultérieures et les transmettre à toute personne prenant possession de cette plaque chauffante.

Fonctions et avantages des plaques chauffantes à induction

Les plaques chauffantes à induction sont dotées d'une tension électrique sur une bobine à conducteurs en dessous de la vitrocéramique. C'est ainsi que sont créés des champs magnétiques, destinés à chauffer directement le fond des accessoires de cuisine par un effet physique.
C'est ainsi que vous économisez du temps et de l'énergie, contrairement aux plaques chauffantes standard, car seuls les accessoires de cuisine sont chauffés, l'élément chauffant et la vitrocéramique ne le sont pas. Grâce aux fonctionnalités techniques décrites ci-dessus, un autre avantage de cet appareil repose sur son démarrage rapide de cuisson.
En outre, l'apport de chaleur s'ajuste rapidement aux paramètres modifiés et peut être contrôlé à petites doses. La plaque chauffante à induction réagit aux paramètres modifiés aussi vite qu'un four à gaz, car le pot est immédiatement approvisionné sans devoir chauffer d'autres accessoires au préalable. La technologie à induction associe cette réaction rapide à l'avantage fondamental de l'électricité, à savoir sa capacité à ajuster l'approvisionnement de chaleur avec exactitude.

Autres avantages d'une plaque chauffante à induction :

- Étant donné que la plaque chauffante n'est chauffée indirectement que par le fond des accessoires de cuisine, toute nourriture déversée ne peut pas coller et les risques de brûlures sont quasiment inexistants. La vitrocéramique n'est chauffée que par les accessoires de cuisine chauds.
- Une fois que ces accessoires sont retirés de la plaque chauffante, l'appareil passe automatiquement en mode de veille.
- L'appareil détecte si les accessoires de cuisine appropriés sont posés sur la plaque chauffante. Si tel n'est pas le cas, le courant est coupé.

Avant la mise en service

Vérifiez l'appareil et identifiez tout éventuel dommage visible.

Tout dommage relatif aux connexions électriques et à la prise de courant risque de passer inaperçu. Si vous identifiez une défaillance, demandez à un technicien qualifié de vérifier votre appareil avant sa mise en exploitation pour éviter tout risque ultérieur.

Régulations de sécurité générales

Le produit, que vous avez acheté, relève de la toute dernière technologie et respecte les régulations de sécurité approuvées. Ceci dit, son exploitation comporte certains risques. N'utilisez la plaque chauffante que dans un état parfait et respectez ces instructions d'exploitation !
Utilisez cet appareil conformément à son usage uniquement.

Attention :

Pour éviter toute incident ou choc électrique, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne touchez jamais à l'appareil et à la prise de courant avec des mains mouillées.
- Ne branchez pas l'appareil à la même prise de courant que d'autres appareils. Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de tension.
- Ne déplacez pas la plaque chauffante à induction pendant la cuisson ou avec des accessoires de cuisine chauds posés au-dessus.
- Ne posez pas de récipients vides sur l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques sur l'appareil.
- Contrôlez le câble de réseau pour identifier d'éventuels dégâts de temps en temps. N'utilisez jamais l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble de réseau est endommagé, demandez à un électricien qualifié de l'échanger.
- N'utilisez jamais l'appareil en cas de malfonctionnement, de dégâts ou de chute.
- Ne laissez pas l'appareil seul lors de son exploitation. Éloignez de l'appareil les enfants, toute personne incompétente, ainsi que les individus sous l'influence de la drogue ou de l'alcool.
- **MISE EN GARDE :** cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles n'agissent sous la surveillance d'une tierce personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne suivent les consignes appropriées dispensées par ces tiers pour utiliser correctement l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide et ne le lavez pas dans un lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et entretenir l'appareil à l'aide des pièces de remplacement d'origine et des accessoires. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même !
- Des tests scientifiques ont prouvé que les plaques chauffantes à induction ne représentent aucun risque. Ceci dit, nous conseillons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de vérifier auprès de leur médecin traitant si elles doivent prendre des précautions particulières.

Installation de l'appareil

- Posez l'appareil sur une surface de niveau stable.
- Ne posez jamais l'appareil sur une surface inflammable (par exemple, une nappe, un tapis, etc.).
- La table de cuisson à induction n'est pas encastrable.
- Ne bloquez pas les fentes de ventilation de l'appareil. L'appareil risquerait de surchauffer. Gardez une distance minimale de 5 à 10 cm entre l'appareil et les cloisons ou d'autres éléments.
- Ne posez pas la plaque chauffante à induction à côté d'appareils ou d'objets, qui sont sensibles aux champs magnétiques (par exemple, les radios, les téléviseurs, les magnétophones à cassette, etc.)
- Ne posez pas les plaques chauffantes à induction à côté des cheminées, des radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le câble de réseau n'est pas endommagé ou coincé à côté de l'appareil.
- Assurez-vous que le câble de réseau n'est pas en contact avec des bords tranchants et/ou des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être raccordé avec une rallonge de câble de 2 mm déroulée de 3 m de long au maximum. Il faut éventuellement prévoir un interrupteur pour 16 A mini.

Mise en service de l'appareil

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque correspond à votre approvisionnement électrique. Une mauvaise connexion risque d'endommager sérieusement l'appareil ou d'occasionner des blessures à ses utilisateurs.
- Les deux surfaces de la plaque chauffante sont constituées de céramique résistante à la chaleur. En cas de dégâts, même s'il s'agit d'une simple égratignure, éteignez l'appareil immédiatement et contactez le service clientèle.
- Évitez de poser des ustensiles de cuisine métalliques, des accessoires de cuisine ou des couvercles, des couteaux ou tout autre objet métallique, sur la plaque chauffante. En effet, ils risqueraient de se réchauffer une fois l'appareil branché.
- Veiller à ce que la gamelle dont le fond est en train d'être réchauffé ne touche bien que la table de cuisson. Elle ne doit pas être déposée sur le panneau de commande ni sur le cadre.
- Ne posez pas d'objets magnétiques, tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc, sur la surface vitrée pendant la marche de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, ne posez pas d'aluminium ou d'assiettes métalliques sur l'appareil. Avertissement : Ne posez pas le cuiseur à induction sur une planche en fer/acier, lors de son utilisation. Pour des raisons électromagnétiques, la planche en fer/acier risque de chauffer et d'endommager le fond du cuiseur à induction.
- N'insérez pas d'objets, tels que des fils électriques ou des outils dans les fentes de ventilation. Attention : ceci risque d'occasionner des chocs électriques.
- Ne touchez pas à la surface chaude de la céramique. Veuillez noter que la plaque chauffante à induction ne se réchauffe pas seule pendant la cuisson, c'est la température des accessoires de cuisine qui la réchauffent !
- Ne réchauffez pas de conserves fermées sur la plaque chauffante à induction. Une conserve réchauffée risquerait d'exploser, c'est pourquoi il vous faut toujours enlever le couvercle avant la cuisson.

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous recommandons de le débrancher de la prise.

Accessoires de cuisine appropriés et non appropriés

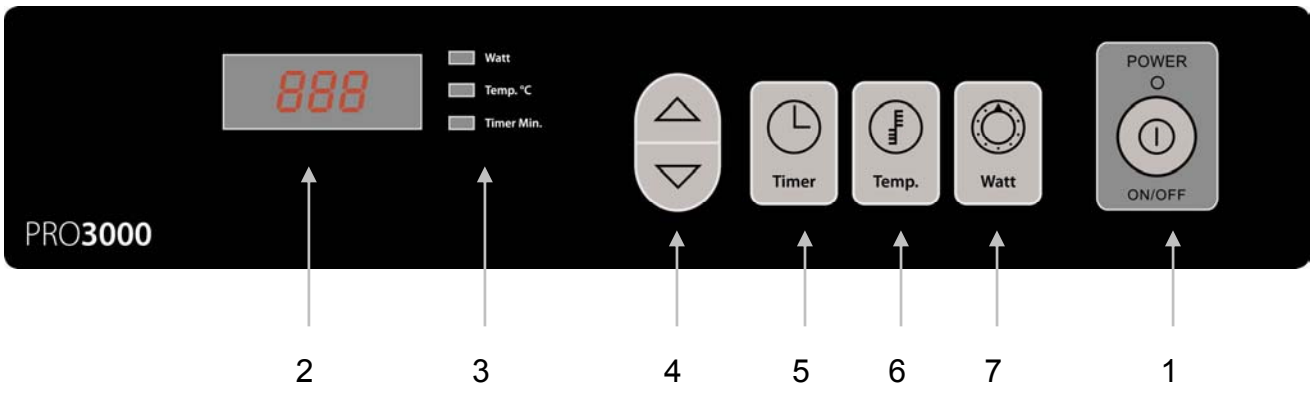
Accessoires de cuisine appropriés

- Pots et casseroles avec un fond magnétique, tels que des pots en acier inoxydable avec un fond en fer, de la fonte, des bacs émaillés
- Casseroles et pots à fond plat dont le diamètre est entre 14 à 26 cm, avec un fond magnétique
- Poids maximal du pot et de son contenu 10 kg

Accessoires de cuisine non appropriés

- Pots et casseroles dont le diamètre est inférieur à 14 cm
- Pots en céramique, verre calorifuge
- Pots et casseroles en cuivre et en aluminium
- Accessoires de cuisine avec une base
- Récipients avec un fond cintré

Panneau d'exploitation



1	Touche ON/OFF (marche/arrêt)
2	Afficheur
3	Affichage de la fonction sélectionnée
4	Touches flèches pour le réglage de temps / température / puissance
5	Touche de fonction Timer (minuterie)
6	Touche de fonction Temp. (température)
7	Touche de fonction Watt (puissance)

Exploitation de l'appareil

Utilisation de l'appareil

- Après que le cordon secteur a été relié à une prise de courant adéquate, un signal sonore retentit.
- Placez un ustensile de cuisson adapté au milieu de la plaque à induction et appuyez une fois sur la touche **ON/OFF**. Le voyant "Power" se met alors à clignoter et un signal sonore retentit.
- **Remarque :** Si aucune autre action n'est effectuée dans les 30 secondes suivant la mise en marche de l'appareil, le voyant incorporé dans l'afficheur s'éteint et l'appareil passe automatiquement en mode veille. Pour réactiver l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche **ON/OFF**.
- Avec la touche de fonction **WATT**, vous avez la possibilité d'une puissance de 10 étapes pour choisir, avec l'aide des touches fléchées niveau choisi s'affiche à l'écran. Les 3 premiers niveaux de performance permettent de maintenir la nourriture chaude et de liquides sans faire cuire
- La touche de fonction **TEMP.** (température) vous permet de choisir le niveau de température, qui est indiqué sur l'afficheur. Le niveau de température préréglé est de 120°C. Les touches flèches vous permettent de sélectionner des températures comprises entre 60°C et 240°C (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- La touche de fonction **TIMER** vous permet de régler différents temps de cuisson. Après un appui sur cette touche, l'afficheur indique le chiffre 0. Au moyen des touches flèches, vous pouvez choisir la durée voulue par pas de 1 minute (durée maximale 180 minutes). Dès que ce temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode veille.
- Peu après, l'affichage repasse de l'indication de durée à celle de la température ou de la puissance réglée. La minuterie fonctionne en arrière-plan et la fonction peut être rappelée en appuyant sur la touche Timer.
- **Remarque :** Les temps peuvent être modifiés à tout moment au moyen des touches flèches. Les températures et puissances précédemment réglées restent inchangées. Si le réglage de puissance ou de température doit être modifié, le temps sélectionné reste inchangé.
- Dès que la cuisson est terminée, débrancher le cordon d'alimentation de la prise.
- La température maximale en mode puissance est de 170°C. À des températures plus élevées, la protection contre la surchauffe se déclenche. Ce mode s'utilise pour mijoter des plats et chauffer de l'eau.
- En mode température, la température maximale est de 240°C. À des températures plus élevées, la protection contre la surchauffe se déclenche. Ce mode s'utilise pour rôtir des plats, lorsque la matière grasse doit être chauffée fortement.

Nettoyage et entretien

- Débranchez la prise avant de nettoyer l'appareil. N'utilisez pas d'agents de nettoyage caustiques et assurez-vous de ne pas introduire d'eau dans l'appareil.
- Pour vous protéger de chocs électriques, n'immergez jamais l'appareil, ses câbles et sa prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyez la céramique avec un tissu humide ou utilisez une solution à base de savon douce et non abrasive.
- Nettoyez le boîtier et le panneau d'exploitation avec un tissu souple et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits à essence pour éviter d'endommager les pièces en plastique et le boîtier/panneau d'exploitation.
- N'utilisez pas de matériaux ou de substances inflammables, acides ou alcalins à proximité de l'appareil car ils risquent d'en réduire sa durée de service et d'occasionner sa déflagration lors de sa mise en marche.
- Assurez-vous que le fond des accessoires de cuisine ne racle pas la surface de la céramique, même si une surface égratignée n'empêche pas l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous de nettoyer l'appareil correctement avant de le stocker dans un endroit sec.

Problem and Solution

Problèmes et solutions

Code erreur	Cause	Solution
E01	**Tension d'alimentation trop basse (< 160 V)**	**Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
E02	**Tension d'alimentation trop élevée (> 270 V)**	**Vérifiez que la tension secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
E03	**Court circuit possible**	**Renvoyez l'appareil au service après vente.**
E05	**Protection contre la surchauffe (en mode puissance)**	**Enlevez l'ustensile de cuisson, laissez l'appareil refroidir puis éteignez-le et rallumez-le.**
E06	**Capteur de température défectueux**	**Renvoyez l'appareil au service après vente.**
E07	**Protection contre la surchauffe (en mode température)**	**Enlevez l'ustensile de cuisson, laissez l'appareil refroidir puis éteignez-le et rallumez-le.**
E08	**Dysfonctionnement du capteur de température**	**Renvoyez l'appareil au service après vente.**

Indications relatives à la protection de l'environnement

Eliminez les emballages séparément.
En fin de vie, ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets domestiques usuels, mais il doit être remis dans un point de collecte responsable du recyclage des appareils électriques et électroniques. Ceci est indiqué au moyen du symbole présent sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
Les matériaux sont réutilisables, conformément à leurs marquages. La réutilisation, la revalorisation des matériaux et les autres formes d'utilisations des anciens appareils vous permet de faire un geste important pour la protection de l'environnement. Votre administration locale vous donnera tous les renseignements concernant le lieu d'élimination compétent.

Données techniques

Nom	**Plaque chauffante à induction PRO3000**
Modèle	C30L4B
N° article	2360
Fourchette de température :	60°C à 240°C
Tension :	3000 watts
Stand-by	2-4 Watt
Connexion :	220-240 V / 50 Hz
Dimensions l/l/h :	100 x 325 x 420 mm

Modifications réservées

Une garantie de
12 mois

à compter de la date de vente est octroyée pour la plaque chauffante à induction PR3000 au cas d'utilisation commercial.
Dans le cadre d'une utilisation exclusivement privée, la durée de la garantie est étendue à 24 mois.
Cet appareil est doté la garantie
et porte sur des anomalies relatives à une fabrication ou un matériel défectueux.
Vos réclamations de garantie légale d'après §439 ff. BGB-E ne sont pas concernées.
Cette garantie ne couvre ni les anomalies occasionnées par un traitement et/ou une utilisation inappropriés, ni les anomalies qui n'ont aucune incidence sur la fonction ou la valeur de la plaque chauffante à induction. En outre, nous n'octroyons pas de garantie pour les pièces d'usure ou les dégâts occasionnés lors du transit, ni pour les anomalies issues de réparations effectuées par d'autres experts que les nôtres.
En cas de réclamations légitimes, nous déciderons si l'appareil doit être réparé ou si un nouvel appareil vous sera renvoyé.

Vous êtes tenus de spécifier des anomalies visibles dans un délai de 14 jours après la livraison.
Toute réclamation ultérieure ne sera pas acceptée.

Pour faire valoir la garantie, vous devez toujours nous contacter afin d'obtenir un numéro de retour. Pour cela, munissez-vous de votre justificatif d'achat et de la description exacte de l'appareil.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
service après-vente: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Les réparations non couvertes par la garantie seront facturées à un prix aussi modique que possible.

caso
GERMANY

Istruzioni Operative

Fornello a Induzione PRO3000

Modello n. 2360

Sommario

	Pagina
Introduzione	**29**
Il Funzionamento e i Vantaggi dei Fornelli a Induzione	**29**
Prima dell'uso	**29**
Norme di Sicurezza Generali	**30**
Installazione del Dispositivo	**31**
Uso del Dispositivo	**31**
Pentole Adatte e non adatte	**32**
Pannello Comandi	**32**
Funzionamento del Dispositivo	**33**
Pulizia e Manutenzione	**33**
Problemi e Soluzioni	**34**
Indicazioni per tutela dell'ambiente	**34**
Dati Tecnici	**35**
Garanzia	**36**
Dichiarazione di Conformità CE	**37**

Introduzione

Gentile Cliente,

La invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni prima di mettere in funzione il fornello a induzione.

Legga con attenzione soprattutto le istruzioni di sicurezza nelle pagine seguenti.

Conservi queste istruzioni come futuro riferimento e nel caso dovesse regalare l'apparecchio, le consegni insieme ad esso.

Il Funzionamento e i Vantaggi dei Fornelli a Induzione

Con i fornelli a induzione, viene applicata tensione elettrica a una bobina del conduttore collocata sotto la vetroceramica. Si creano in tal modo dei campi magnetici che riscaldano direttamente il fondo della pentola tramite un effetto fisico.
Ciò fa risparmiare tempo ed energia, perché diversamente dai comuni fornelli, è la pentola a essere riscaldata, ma non l'elemento di riscaldamento o la vetroceramica. Grazie alle caratteristiche tecniche sopradescritte, un altro vantaggio è rappresentato dai tempi di cottura molto veloci.

Inoltre, la fonte di calore si adatta subito a varie impostazioni e può essere controllata passo passo. Il fornello a induzione reagisce alle variazioni di impostazione con la stessa velocità di una stufa a gas, poiché l'energia raggiunge immediatamente la pentola senza dover riscaldare prima altri materiali. La tecnologia a induzione combina la reazione veloce con il fondamentale vantaggio dell'elettricità, perché si è in grado di regolare esattamente la quantità di calore.

Ulteriori vantaggi di un fornello a induzione:

- Dal momento che il fornello è riscaldato solo indirettamente tramite il fondo della pentola, gli alimenti che fuoriescono dalla pentola non possono attaccarsi e bruciare e non esiste quasi alcun pericolo di scottature per l'utilizzatore. La vetroceramica è riscaldata solo dal calore della pentola.
- Appena si rimuove la pentola dal fornello, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.
- Il dispositivo rileva se una pentola adatta è stata collocata sul fornello. Diversamente, non viene trasmessa alcuna energia.

Prima dell'uso

Verificare che il dispositivo non presenti segni di danneggiamento.

I cavi per l'alimentazione e la presa potrebbero non mostrare alcun danno. Nel caso siano evidenti segni di danneggiamento, far controllare il dispositivo da un tecnico qualificato prima dell'uso per evitare qualsiasi pericolo.

Norme di Sicurezza Generali

Il prodotto che avete acquistato corrisponde alla tecnologia allo stato dell'arte e alle norme di sicurezza in vigore, ciononostante esistono ugualmente rischi potenziali. Utilizzate il fornello a induzione solo se è in perfette condizioni, attenendovi alle istruzioni operative!

Il dispositivo deve essere utilizzato solo per gli scopi per cui è stato progettato.

Attenzione:

Per evitare possibili ferite o scosse elettriche, si osservino le seguenti indicazioni:

- Non toccare mai il dispositivo e la presa di alimentazione con le mani bagnate.
- Non collegare il dispositivo alla stessa presa a cui sono collegati altri dispositivi. Collegare il dispositivo a una presa adatta.
- Non spostare mai il dispositivo tirandolo per il cavo di alimentazione.
- Non spostare il fornello a induzione durante la cottura o quando vi sono state poggiate pentole calde.
- Non poggiare contenitori vuoti sul dispositivo.
- Non poggiare alcun oggetto di metallo sul dispositivo.
- Di tanto in tanto, controllare se i cavi elettrici presentano danni. Non utilizzare mai il dispositivo se il cavo è danneggiato. Se i cavi di alimentazione mostrano difetti, fateli sostituire da un elettricista qualificato.
- Non utilizzare mai il dispositivo quando non funziona correttamente, se mostra danneggiamenti o in caso di caduta.
- Non lasciare incustodito il dispositivo durante il funzionamento. Tenere i bambini e le altre persone incapaci, come anche le persone che agiscono sotto l'uso di droghe e alcol, lontane dal dispositivo.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere fatto funzionare da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno l'esperienza o la conoscenza necessaria, a meno che non vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto da questa le istruzioni per utilizzare tale apparecchio.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi e non lavarlo nella lavastoviglie.
- Solo tecnici qualificati possono eseguire lavori di riparazione e manutenzione sul dispositivo, utilizzando ricambi originali e accessori. Non tentare mai di riparare il dispositivo da soli!
- Test scientifici hanno dimostrato che i fornelli a induzione non costituiscono un rischio. Tuttavia, le persone con pacemaker dovrebbero informarsi presso il proprio medico se sia il caso di seguire indicazioni d'uso particolari.

Installazione del dispositivo

- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e livellata.
- Non collocare mai il dispositivo su una superficie infiammabile (es. tovaglie, tappeti, ecc.).
- Il piano di cottura a induzione non può essere incassato.
- Non ostruire mai le uscite di ventilazione, perché ciò potrebbe comportare un surriscaldamento del dispositivo. Mantenere una distanza minima di 5-10 cm dalla parete o da altri oggetti.
- Non collocare il fornello a induzione accanto a dispositivi o oggetti che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (es. radio, TV, registratori, ecc.).
- Non collocare i fornelli a induzione accanto a fuochi accesi, apparecchi di riscaldamento o altre fonti di calore.
- Accertatevi che i cavi elettrici non siano danneggiati o schiacciati sotto il dispositivo.

  Accertatevi che i cavi di alimentazione non entrino in contatto con spigoli taglienti e/o superfici calde.
- L'apparecchio deve essere collegato con una prolunga srotolata, lunga al massimo 3 m con una sezione di 2 mm. Un eventuale interruttore intermedio deve essere di almeno 16 A.

Uso del dispositivo

- Prima di utilizzare il dispositivo, verificare che la tensione indicata sulla placchetta corrisponda alla tensione di alimentazione della vostra abitazione. Un collegamento errato potrebbe causare gravi danni al dispositivo e alle persone.
- Le due superfici dei fornelli a induzione sono di vetroceramica resistente al calore. In caso di danni, anche se rappresentati solo da una piccola rottura, scollegare il dispositivo immediatamente e contattare l'assistenza clienti.
- Consigliamo di non poggiare nessun attrezzo da cucina in metallo, pentole, coperchi, coltelli o altri oggetti di metallo sul fornello. Potrebbero riscaldarsi quando il dispositivo è acceso.
- Fare in modo che la pentola con il fondo riscaldato rimanga solamente sul piano di cottura. Non deve essere posizionata né sul pannello di controllo, né sui bordi.
- Non poggiare alcun oggetto magnetico come carte di credito, cassette, ecc, sulla superficie in vetro mentre il dispositivo è in funzione.
- Per evitare il surriscaldamento, non poggiare alcun foglio in alluminio o piatto in metallo sul dispositivo.
  Attenzione: Non collocare il fornello a induzione su un supporto in ferro/acciaio, durante il funzionamento.
  Per motivi legati all'elettromagnetismo, il supporto in acciaio/ferro potrebbe scaldarsi e danneggiare la base del fornello a induzione.
- Non inserire alcun oggetto come fili o strumenti nelle aperture di ventilazione. Attenzione: ciò potrebbe causare shock elettrici.
- Non toccare la superficie calda del piano in ceramica. Nota bene: il fornello a induzione non si riscalda durante la cottura, ma è la temperatura della pentola a riscaldare il fornello!
- Non scaldare nessuna lattina chiusa sul fornello a induzione perché potrebbe esplodere; quindi prima togliere il coperchio in qualunque caso.
- Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo si consiglia di staccare la spina.

Pentole adatte o non adatte

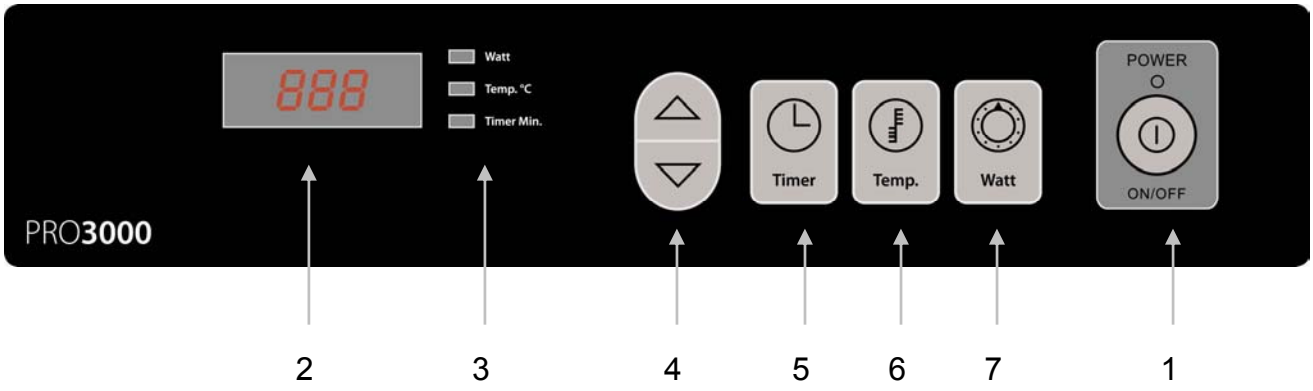
Pentole adatte

- Pentole e padelle con fondo magnetico come pentole in acciaio inox con fondo in ferro, ghisa, padelle smaltate
- Padelle con fondo piatto e pentole con un diametro da 14 a 26 cm con fondo magnetico
- Peso massimo complessivo della pentola e del contenuto pari a 10 kg

Pentole non adatte

- Pentole/padelle con un diametro inferiore a 14 cm
- Pentole in ceramica, vetro resistente al calore
- Pentole e padelle in rame, pentole e padelle in alluminio
- Pentole con supporti
- Contenitori con fondo curvo

Pannello comandi



1	Pulsante ON/OFF
2	Display
3	Visualizzazione della funzione selezionata
4	Tasti freccia per l'impostazione di tempo / temperatura / Watt
5	Tasto funzione timer
6	Tasto funzione temperatura
7	Tasto funzione Watt

Funzionamento del Dispositivo

- Dopo aver inserito la spina nella presa adatta si sente un segnale acustico.
- Posizionare la pentola appropriata al centro delle piastre di cottura a induzione e premere una volta il pulsante **ON/OFF**. Come conseguenza la spia “Power” inizia a lampeggiare e si sente un segnale acustico.
- **Nota:** Nel caso in cui non dovesse avvenire nessun altro inserimento nel giro di 30 secondi dall’accensione dell’apparecchio, la spia nel display si spegne e l’apparecchio va automaticamente in modalità stand-by. Per riattivare l’apparecchio, premere ancora una volta il pulsante **ON/OFF**.
- Con il tasto funzione **WATT** è possibile selezionare uno dei 10 livelli di potenza che vengono visualizzati nel display utilizzando i tasti freccia. I primi 3 livelli di potenza consentono di tenere al caldo gli alimenti e i liquidi senza cuocerli.
- Con il tasto funzione temperatura (**TEMP.**) è possibile selezionare la temperatura e questa viene visualizzata nel display. La temperatura preimpostata è di 120°C. Con i tasti freccia è possibile selezionare una temperatura tra 60°C e 240°C.
(60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- Con il tasto funzione **TIMER** è possibile impostare diversi tempi di cottura. Dopo aver premuto questo tasto nel display appare la cifra 0. Con i tasti freccia è possibile scegliere il tempo desiderato ad intervalli di 1 minuto (max. 180 minuti). Non appena il tempo è scaduto, si sente un segnale acustico e l’apparecchio va automaticamente in modalità stand-by.
- Dopo poco tempo la schermata nel display dall’impostazione del timer ritorna alla temperatura o alla potenza in Watt impostate. Il timer funziona in background e può essere richiamato premendo il tasto del timer.
- **Nota:** tramite i tasti freccia è possibile in ogni momento modificare i tempi. Le temperature e le potenze precedentemente impostate rimangono invariate. Nel caso in cui dovesse essere reimpostato il livello della potenza o la temperatura, il tempo selezionato rimane invariato.
- Non appena terminato il tempo di cottura, staccare la spina dalla presa.
- In modalità potenza è prevista una temperatura massima di 170°C. Con temperature più elevate scatta la protezione contro il surriscaldamento. Questa modalità deve essere utilizzata per cuocere gli alimenti e per riscaldare l'acqua.
- In modalità temperatura è prevista una temperatura massima di 240°C. Con temperature più elevate scatta la protezione contro il surriscaldamento. Questa modalità deve essere utilizzata per arrostire gli alimenti, ovvero quanto il grasso deve essere notevolmente riscaldato.

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina prima di pulire il dispositivo. Non utilizzare nessun prodotto con agenti caustici e accertarsi che l’acqua non penetri nel dispositivo.
- Per proteggervi dalle scosse elettriche, non immergete mai il dispositivo, i suoi cavi e la presa in acqua o in altro liquido.
- Pulite il piano in ceramica con un panno umido o utilizzate una soluzione saponosa non abrasiva.
- Pulite l’esterno del pannello comandi con un panno morbido o un detergente delicato.
- Non utilizzate derivati del petrolio per non danneggiare le parti in plastica e l’esterno del pannello comandi.
- Non utilizzate materiali o sostanze infiammabili, acide o alcaline in prossimità del dispositivo poiché potrebbero ridurne la durata e causare delle esplosioni quando il dispositivo viene acceso.

- Accertatevi che il fondo della pentola non graffi la superficie del piano in ceramica, anche se una superficie graffiata non pregiudica l'uso del dispositivo.
- Accertatevi di pulire accuratamente il dispositivo e di riporlo in un luogo asciutto.

Problemi e soluzioni

Codice errore	Motivo	Soluzione
E01	**Tensione di rete troppo bassa (<160V)**	**Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione indicata nella targa del modello dell'apparecchio.**
E02	**Tensione di rete troppo alta (>270V)**	**Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione indicata nella targa del modello dell'apparecchio.**
E03	**eventuale corto circuito**	**Si prega di spedire l'apparecchio all'assistenza tecnica.**
E05	**Protezione contro il surriscaldamento (in modalità potenza)**	**Togliere la pentola, far raffreddare l'apparecchio. Infine spegnerlo e riaccenderlo.**
E06	**Il sensore di temperatura è difettoso.**	**Si prega di spedire l'apparecchio all'assistenza tecnica.**
E07	**Protezione contro il surriscaldamento (in modalità temperatura)**	**Togliere la pentola, far raffreddare l'apparecchio. Infine spegnerlo e riaccenderlo.**
E08	**Malfunzionamento del sensore di temperatura**	**Si prega di spedire l'apparecchio all'assistenza tecnica.**

Indicazioni per tutela dell'ambiente

Smaltire l'imballaggio in modo appropriato.
Questo prodotto alla fine della sua durata non dovrà essere smaltito come un normale rifiuto domestico, ma dovrà essere consegnato ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.
Questo viene indicato dal simbolo sul prodotto riportato nelle istruzioni per l'uso o sull'imballaggio stesso.

Le sostanze potranno essere riutilizzate a seconda del loro marchio. Con il riciclaggio, l'utilizzazione delle sostanze o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, darete anche voi il vostro contributo alla tutela del nostro ambiente. Si prega di far richiesta presso la propria amministrazione comunale di eventuali punti di raccolta responsabili per l'eventuale smaltimento.

Dati Tecnici

Nome	**Fornello a Induzione PRO3000**
Modello	C30L4B
Articolo n.	2360
Gamma di temperature:	da 60° a 240° C
Potenza:	3000 Watt
Stand-by	2-4 Watt
Tensione:	220-240 V / 50 Hz
Dimensioni l/p/h :	100 x 325 x 420 mm

Ci si riserva eventuali modifiche

Per il Fornello a Induzione Pro3000 è fornita una

Garanzia
di 22 mesi

a decorrere dalla data di acquisto nel caso che uso professionale.
Nel caso l'apparecchio venga utilizzato esclusivamente per uso privato la garanzia si estende a 24 mesi.
Per questo dispositivo è fornita la garanzia per difetti di fabbricazione o dei materiali. I diritti legali di garanzia secondo il §439 ff. BGB-E non sono pregiudicati da questa garanzia. Questa garanzia non copre difetti dovuti a uso improprio oltre a difetti che non influiscono sul funzionamento o sul valore intrinseco del fornello a induzione. Inoltre la garanzia non copre i componenti soggetti a usura o danni dovuti al trasporto o difetti dovuti a riparazioni che non sono state eseguite dal costruttore.
In caso di reclamo legittimo decideremo se riparare il dispositivo o sostituirlo con uno nuovo.

I difetti apparenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla data di consegna.

Per presentare un reclamo in base alla garanzia mettetevi sempre in contatto con noi in modo da richiedere il codice di restituzione. Tenere sotto mano lo scontrino di acquisto e l'esatta definizione dell'apparecchio**.**

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
servizio: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Le riparazioni per reclami non in garanzia verranno addebitate al minor costo possibile.

CE-Konformitätserklärung

(Declaration of conformity/ Declaration de conformite/
Diclaratione de conformita)

Wir / Nous / We / Noi
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
déclarons sous notre propre responsabilit´e que le produit
declare on our own responsibility that the following product
dichiariamo sooto propria responsabilitá che il prodotto

Induktionskochplatte PRO3000

Art. Nr. 2360 , Modell C30L4B
EAN: 40 38437 02360 2

allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht:
remplit toutes les exigences de les directives suivantes
meets all the provisions of the following directives
addempie a tutte le exigenze della direttivas seguentes

Niederspannungsrichtlinie: 2006/95/EG
EMV-Richtlinie: 2004/108/EG

und dass folgende harmonisierte und/oder nationale und/oder internationale Normen (oder Teile/Abschnitte hieraus) zur Anwendung gelangten:
Normes hamonisées, nationales / internationales appliquées:
Applied harmonized, national / international standards:
Norme armonizzate, nazionali / internazionali applicate:

EN 60335-2-9:2003;A1:2004
EN 50366:2003

Arnsberg, den 01.07.2008

Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH)
Geschäftsführer